



Ofenkieker



Blog

Ein- bis zweimal die Woche stelle ich meine neuesten Ideen, Rezepte und Anleitungen vor. Von Ausgefallen bis Klassisch ist alles dabei.

Grundrezepte

Alle wichtigen Rezepte zu Teigen, Cremes und Dekorationen mit Varianten und vielen Tipps sind hier übersichtlich und gebündelt aufgeführt.

Tutorials

Schritt für Schritt erkläre ich, wie beeindruckende Motivtorten, zarte Zuckerblumen und zauberhafte Cupcakes hergestellt werden.



> 600



> 7 500



> 16 000



> 950



> 1100



> 280



> 100

Hi!



Ich bin Claudia Lühmann und liebe alles Süße. Meine besondere Leidenschaft gilt den Motivtorten und insbesondere den Zuckerblumen. Seit 2012 blogge ich auf Ofenkieker.de und habe seitdem eine umfangreiche Informationsplattform rund um Motivtorten, Cupcakes, Cake Pops und andere süße Leckereien geschaffen. Liebevolle Anleitungen in Bildern und Videos, gelingsichere Rezepte und pfiffige Torten-Designs sind mein Markenzeichen.

Unique Visitors

70K
pro Monat

Page Views

216K
pro Monat



83% Deutschland
9% Österreich
5% Schweiz



89% weiblich
11% männlich



18-24: 19%
25-34: 36%
35-44: 24%
45-54: 11%



68% Organic Search
21% Direct
6,4 % Referral
4% Social



58% neue Besucher
42% wiederkehrende Besucher

Bisherige Zusammenarbeit



Beliebte Posts und Videos



Mein Rezept für eine glänzende, schokoladige Ganache wurde 250 000 Mal in 2015 angeklickt



Mein Video "Macarons Rezept" wurde über 1 500 000 Mal angesehen.



2015 haben 220 000 Leute meine Schritt für Schritt Anleitung zur Erstellung einer Motivtorte gelesen.



Über 690 000 Zuschauer waren an meinem Magic Decor Tutorial interessiert.



Im letzten Jahr wurde meine Übersichtsseite zur Cremes 210 000 Mal besucht.



Mein Video "Runde Torte mit Fondant überziehen" wurde über 120 000 Mal angeklickt.

Meilensteine



Auf der Cake World Germany habe ich 2014 am Stand von Silikomart verschiedene Dekorationstechniken für Motivtorten, Cupcakes und Cake Pops gezeigt.

Mein Bougainvillea Bonsai hat auf der Cake World Germany in Hamburg 2016 Gold gewonnen. Der Stamm des knapp 20m hohen Bäumchens bestand aus Modellerschokolade, die bemalt wurde. Die Blätter und Blüten wurden einzeln aus Blütenpaste ausgestochen, geprägt und bemalt. Das Moos wurde aus Fondant geformt, die Erde bestand aus Kekskrümeln. Einzig die Schale ist „echt“.

In der Mai / April / Juni Ausgabe 2016 des Magazins Tortenzauber aus dem Créde-Verlag wurde meine Anleitung für einen High Heel abgedruckt. Das Bild des Schuhs ist auf dem Titelblatt unten links zu sehen.

Testimonials

(...) Erstmal ein fettes Dankeschön für diese tolle Seite. Es ist Nicht selbstverständlich so viel Zeit und Herzblut für uns backbegeisterte (die sie nicht nal kennen) zu investieren. Ich hoffe vom Herzen das sie mit ihrer Gutmütichkeit und ihren großen Talent ganz weit kommen.(...)

- Tanja

Moin

Ofenkiekerin, als Wiederzurückkehrer in den Beruf als Konditor hab ich Dich beim Stöbern gefunden. Coole Seite und fachlich auch prima. Weiter so und alles Güte,

- Markus

(...) Alles was man über Motivtorten wissen muss habe ich mir quasi im Kurzlehrgang von Dir geholt, als meine Schwägerin diesen Sommer plötzlich mit der Bitte um eine Hochzeitstorte zu mir kam. (...)

- Miriam

(...) bevor ich zu meiner Frage komme, möchte ich dir erstmal ein gaaaaanz dickes Lob aussprechen! Deine Seite ist wirklich super, damit habe sogar ich meine ersten Motivtorten wunderbar hinbekommen und habe durch dich jetzt ein neues Hobby entdeckt! Auch auf deine Rezepte ist immer Verlass, sie gelingen gut und schmecken auch noch toll! Also mach bitte bloß weiter so!!! (...)

- Sophia